

Comer: hábitos alimentares e sociabilidade em diferentes modelos alimentares

Daniel Coelho de Oliveira¹

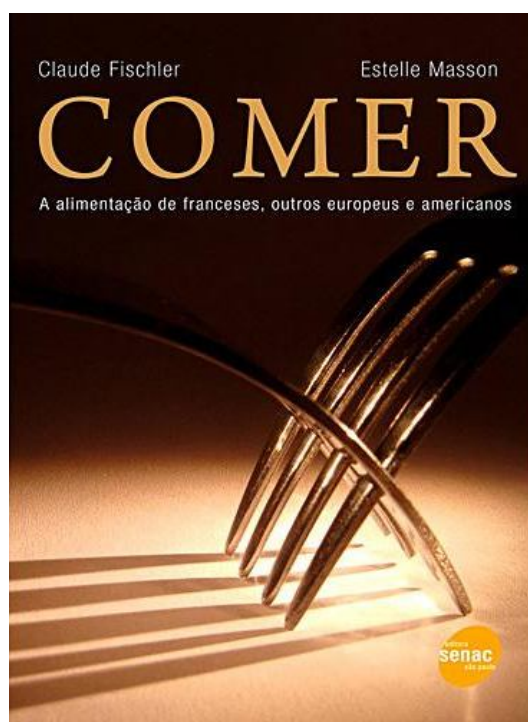
¹ Doutor em Ciências Sociais pelo CPDA/UFRRJ. Professor do Departamento de Ciências Sociais da UNIMONTES. Professor Permanente do Mestrado em Sociedade, Ambiente e Território UNIMONTES/UFMG, Brasil. E-mail: daniel.coelho@yahoo.com.br

Resenha de: FISCHLE, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos.** São Paulo: Editora Senac, 2010.

Uma obra para se degustar devagar e em pequenas porções, mas com cuidado. Já no início do livro recebemos um importante alerta de Fischle e Masson (2010), de que o campo da alimentação é moralmente mais delicado do que a sexualidade. Talvez um indicativo de que a melhor forma de lidar com esse obstáculo seja realizar o de construir um bom instrumento de pesquisa, como o que será observado na presente obra.

O livro retrata os resultados de um projeto de pesquisa coordenado por Fischle e Masson (2010), entrevistou mais de sete mil pessoas no decorrer de vários anos em seis diferentes países (Estados Unidos, Inglaterra, Alemanha, França, Itália e Suíça). O objetivo foi estudar as especificidades nacionais alimentares, que inclui desde predileções gustativas, a modos alimentares e atitudes diante das ansiedades alimentares. Os autores propõem o conceito de “modelo alimentar” para explicar como as decisões alimentares são tomadas de forma inconsciente no cotidiano. Tais decisões são permeadas por três tipos de ambivalência: entre o prazer e o desprazer, a saúde e a doença, e a vida e a morte.

Já no primeiro capítulo, os organizadores do livro apresentam em diferente perspectivas o modo francês e estadunidense de comer. Enquanto para os franceses a ideia de barbaridade seria uma refeição com falta de regras; já para o americano o excesso de costumes e regras. Se por um lado, o destaque é colocado na transgressão das normas de civilidade: os costumes, as maneiras à mesa, Do lado americano, a



principal norma é a liberdade individual, com seu tempo extremamente regulado para alimentar-se.

A França e os Estados Unidos são colocados como modelos alimentares opostos. “A França aparece, como o país da alta culinária e dos produtos de alta qualidade; os Estados Unidos, com o da comida ruim e da homogeneização industrial; os franceses são os finos gourmets; os americanos são incondicionais adeptos fast-food. Desta forma, tais concepções do eu e do outro mostra os debates que existem sobre as questões alimentares e são, nesse sentido, até portadoras de desafios econômicos, políticos e culturais importantes. Mas, se essas concepções conseguem refletir certo número de realidades, a reificação das diferenças das quais são, muitas vezes, motivo, faz delas verdadeiros “clichês transatlânticos”. Esses clichês seriam enganosos não apenas porque cada lado os utiliza para os próprios fins (e por razões geralmente mal-entendidas pelo outro), mas também porque tendem a fazer abstração do que os dois países dividem: a saber, nesse caso, uma experiência de um reação comuns, com múltiplas transformações que afetaram nossa alimentação e nossas práticas alimentares no curso do último século.

Mas as diferenças alimentares não se limitam aos dois lados do Atlântico. Segundo os autores a significativas diferenças no interior do continente europeu. É comum opor os países do Norte e do Sul: no qual os primeiros se caracterizariam por uma atenção maior às questões de saúde pública, aos preços, à ética ao bem-estar animal; e por outro lado, os sulistas, caracterizam-se por um interesse maior por produtos “tradicionais” e as indicações de origem. As observações são relacionadas com as teses de Weber (2004) quem opunham a “ética protestante e o espírito do capitalismo” dentro das diferentes tradições religiosas do continente europeu.

A obra levanta importantes questões para pensar o ato de comer. Assim com Elias (1994) já destacou no “processo civilizador” é necessário examinar, os costumes, as práticas individuais e coletivas, bem como os costumes à mesa. É questionado se a ampla gama de rituais da mesa, a comensalidade, todo sentido social e coletivo que se atribui à refeição, não regulamentar, ou regular as condutas alimentares dos indivíduos? Ou se esses rituais e regras, não corresponderiam as representações mentais que os indivíduos estruturariam.

Através de uma metodologia inovadora, os autores estruturam a pesquisa em três fases, utilizando tanto a abordagem qualitativa como a quantitativa. A primeira fase exploratória ocorreu entre 2000-2001, foi totalmente qualitativa. Na parte qualitativa, realizada entre setembro/outubro de 2001, os grupos focais, tiveram como principal função fazer emergir um leque mais diversificado e completo possível de componentes de atitudes e de representações, bem como perceber eventuais especificidades de cada país.

Os autores alertam que os dilemas da atualidade estão bem mais ligados à abundância e ao excesso de alimentos do que a escassez. De um lado, a abundância garantiu segurança e qualidade, ao menos sanitária, que a humanidade jamais conheceu.

Contudo, novos problemas apareceram, ligados, a maioria dos casos, mais por excessos e riscos alimentares.

Os dados da pesquisa revelam que nos “países do sul”, a religião e o alimento seria o centro da vida coletiva. Para os franceses e os italianos, a refeição funcionava com comunal, enquanto para aqueles que sustentavam a liberdade individual, a autonomia, repousava mais no modelo contratual. Neste cenário, o ato culinário é uma espécie de autossacrifício dedicado aos outros participantes da refeição.

Para Fischle e Masson (2010), emergiu como hipótese durante a pesquisa, que algumas culturas do grupo pesquisado, de forma especial os Estados Unidos, ao valorizarem à escolha, dão ao indivíduo, ao mesmo tempo liberdade e responsabilidade de construir sua alimentação com base em seus gostos e preferências. Questões já presentes nos trabalhos de Weber (2004) sobre as origens do capitalismo ocidental. Percurso semelhante seguido pela ética protestante, através da sua transformação em utilitarismo.

Quando Fischle e Masson (2010) descrevem hábitos e práticas de franceses, italianos, americanos entre outras nacionalidades, seria preciso ponderar que são resultados de uma pesquisa que descreve a população “média” de cada um desde países. Os EUA, por exemplo, contam com diversidade interna em termos populacionais: afro americanos, latino americanos, hispânicos, asiáticos certamente carregam fortes traços da herança culinária dos seus países de origem.

A obra resenhada aponta algo que Douglas e Isherwood (2009), a comensalidade é, ao mesmo tempo, espaço de inclusão e de exclusão social. E, desta forma que a refeição, contribui de modo fundamental para construir o social. A comensalidade fecha o círculo dos íntimos, restringe as portas do privado em volta dos convivas ou manifesta de maneira pública a ordem e o status públicos dos que são admitidos a participar da refeição. Ou seja, ela pode manifestar tanto a igualdade dos pares com uma hierarquia muito rígida.

Os autores advertem que não existe uma sociedade em que os comportamentos alimentares individuais sejam totalmente regulados de forma voluntária sob o efeito de decisões pessoais cotidianas conscientes e racionais. Eles destacam que a pessoa contemporânea que come é imaginada com um indivíduo perfeitamente racional, informado, e completamente dono de si. Essa pessoa seria, provavelmente, um exemplo do que Bourdieu (2005) chama de “mostro antropológico”, ou seja, uma criatura impossível, imaginária, produzida pela ideologia e pela ilusão. Ela só pode viver em uma utopia, não em um mundo real, onde é bombardeada de todos os lados por promessas de bem-estar e de magreza, de beleza e de saúde.

O livro também conta com a contribuição de diversos autores que descrevem realidades nacionais que não fizeram parte da pesquisa, como o caso de Eva Barboseius sobre a moralização da alimentação na Alemanha. De acordo com autora a moral alimentar vai além das regras e prescrições que praticamos e seguimos de forma consciente, existe um conjunto de distinções, e uma série de dispositivos que permitem

estabelecer julgamentos e classificações. Destacam-se também os trabalhos de Nicoletta Cavazza, que procura descobrir a Itália através do cardápio, através atitudes e práticas nas escolhas alimentares, A preferência pelo natural é abordada por Paul Rozin. Há a abordagem sobre “alimentação e identidade nacional” na França e nos Estados Unidos, desenvolvido por Christy Shields-Algelès. Cultura como a japonesa foi analisada por Emiko Ohnuki-Tierney, em um trabalho sobre o “cru, fresco e vivo”, nas culturas alimentares no Japão. E finalmente o caso brasileiro, foi elaborado por Denise Bernuzzi de Sant’Anna.

Para finalizar a resenha, é importante destacar que o livro apresenta uma parte propositiva do livro. Destaca que existe um fosso entre o consumidor e o alimento. A distância entre ambos se amplia e aprofunda; há desconfiança contra a os processos agroindustriais, desta forma seria necessário, então, reinventar com urgência as políticas públicas em matéria de nutrição e de alimentação. Ou seja, mais do que incitar cada um à reforma individual da alimentação, seria preciso conceber uma política de proteção e de modernização das características positivas dos costumes alimentares em sua dimensão social e política. Além da educação nutricional, faz necessário oferecer uma educação alimentar completa, cultivando atitudes positivas perante alimentos e refeições, incluindo não somente as características nutricionais dos produtos, mas também, suas virtudes gustativas e culinárias em um contexto comensal e convivial. Em suma, mais do que desencantar aqueles que comem, é preciso reencantar a alimentação.

Referências

- BARBOSEIUS, 2010. Entre Leste e Oeste: a moralização da alimentação na Alemanha. In: FISCHLE, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- BOURDIEU, Pierre. “O campo econômico”. **Política & Sociedade**, 6: 15-58, 2005.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador Vol 1**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 1994.
- FISCHLE, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- WEBER, Max. **A ética protestante e o “espírito” do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

Resenha recebida em 23 de setembro de 2014.

Aprovada em 28 de janeiro de 2015.